



125
Jahre
frischli

Feiern Sie mit uns den Genuss:

JUBILÄUMSDESSERT
TYP APFELKUCHEN





125

Jahre

frischli



HAPPY BIRTHDAY,
FRISCHLI!

Seit 125 Jahren stellen wir als Familienunternehmen und als Ihr verlässlicher Partner Milchprodukte her, die begeistern, und die höchste Anforderungen an Qualität, Nachhaltigkeit und Geschmack erfüllen. Mit Leidenschaft und mit Erfolg.

Wenn das kein Grund zum Feiern ist – z. B. mit unserem einzigartigen, leckeren Jubiläumsdessert!





125 JAHRE ERFOLGE - 125 JAHRE GENUSS!

Jubiläen und Geburtstage sind immer besondere Anlässe für Ehrungen. Dabei auf Festtafeln immer besonders beliebt: Apfelkuchen.

Zu unserem **125 Jahre Jubiläum** haben wir uns daher ein ganz besonderes Dessertprodukt einfallen lassen: unser **Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen!**

So lecker, so vielfältig, so einzigartig – feiern Sie mit uns den Genuss!

VORTEILE ZUM FEIERN:

Hervorragende
Qualität

Fruchtiger
Geschmack durch
zusätzliche
Apfelstückchen

Super
cremig

Nur bei uns!

Unique und
unfassbar
lecker!

Vielseitig einsetz-
bar: im Sommer
frisch mit Frucht
und im Winter
wahlweise mit Zimt

Ungekühlt
haltbar



Tipp:

Statt Schoko-Cookie-Crums können auch zerkleinerte Kekse verwendet werden!



APFELKUCHEN-TRIFLE

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- 30 g Apfel
- 50 g Schoko-Cookies-Crums
- 300 g Apfelmus
- 1 kg **frischli Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen**

ZUBEREITUNG:

1. Apfel in Spalten schneiden.
2. Schoko-Cookies-Crums in Gläser portionieren und Apfelmus darüber geben.
3. Mit **frischli Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen** auffüllen und mit Apfelspalten dekorieren.
4. Apfelspalten mit etwas Zimt bestreuen.

Probieren
Sie unsere
Jubiläums-
dessert-
rezepte!





Tipp:

Statt gerösteten Mandeln können auch ungeröstete Walnüsse verwendet werden!



APFELKUCHEN-DESSERT MIT APFELSALAT

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- 75 g Weizenmehl
- 25 g zarte Haferflocken
- 60 g Zucker
- 70 g Butter
- 5 g Zimt
- 1 Prise Salz
- 25 g gehackte Mandeln
- 200 g Apfel
- 25 ml Zitronensaft
- 25 g Zucker
- 1 kg **frischli Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen**

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Haferflocken, Zucker, Butter, Zimt und Salz zu Streuseln verkneten.
2. Streusel bei 200 °C (im Kombidämpfer ohne Dampf) ca. 30 Min. goldbraun backen. Abkühlen lassen.
3. Mandeln rösten. Apfel in Stifte schneiden und mit Zitronensaft und Zucker vermischen. Nach Belieben mit etwas Rumaroma aromatisieren und die gerösteten Mandeln zugeben.
4. **frischli Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen** in Gläser portionieren. Mit dem Apfelsalat und Zimt-Streuseln dekorieren.

MEHR PRODUKTE, MEHR VIelfALT

Dessertkompetenz, die man schmecken kann: Seit über 25 Jahren begeistern wir Profiverwender wie auch Konsumenten mit erstklassigen Dessertprodukten.

Entdecken Sie unsere gesamte Sortimentsvielfalt mit unzähligen Produkt-Highlights!



Probieren Sie unser leckeres Dessertportfolio!



Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	Allergen-kennzeich-nung	Fettgehalt pro 100 g	EAN
frischli Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen	5 kg	2575	Milch	5,0 g	4045500025753
frischli Schoko-Pudding	5 kg	2550	Milch	6,2 g	4045500025500
frischli Vanilla-Pudding	5 kg	2551	Milch	6,1 g	4045500025517
frischli Panna-Cotta-Pudding	5 kg	2556	Milch	6,1 g	4045500025562

Weitere Produkte finden Sie auf: www.frischli-foodservice.de

Weitere Produkte verfügbar



frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum
Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120
E-Mail: verkauf@frischli.de, www.frischli-foodservice.de